



12月 第4週

2025年12月22日発行

本紙はおかやまコープの
組合員さんにお配りしております

おかやまコープ

検索

CO-OP
 宅配からのお知らせ

おかやまコープの 夕食宅配

週3日間から利用できます!

安全・安心、栄養バランスの取れた
お弁当を、日替わり献立でお届けします!

管理栄養士
監修のメニュー

ご飯は岡山県産
こしひかりを使用

安心の
アレルギー表示

人気
No.1

おかず7品コース

1人様
1日1食
あたり 610円 税込8% 塩分3~4g以下
658円 約400kcal

なごみおかずコース

1人様
1日1食
あたり 695円 税込8% 塩分4g以下
750円 約500kcal

御弁当コース

1人様
1日1食
あたり 590円 税込8% 塩分3g以下
637円 約500kcal

お問い合わせ・
お申し込みは

たべてん便受注センター

●受付時間/月~金曜9:00~17:00
〒701-0296 岡山市南区藤田564-178



0120-014-899

FAX:086-296-6481

E-mail: tabetenbin@okayama.coop

配達無料
18時ごろまでにお届け

詳細は
こちら



たべてん便

検索

CO-OP
 お店からのお知らせ

年内は休まず営業いたします

- 12月31日(水)は全店夜6時までの営業とさせていただきます。
- 1月1日(木)~1月3日(土)は店休日とさせていただきます。

新春初売りは全店 1/4(日)朝9:30~

1/4(日)
限定
お楽しみ
福袋

新春お年玉企画

朝9:30よりお楽しみ福袋を販売いたします。
●2,600円相当のコープ商品詰め合わせ
1袋1,000円 (税込参考価格1,080円) 一家族様1袋限り 各店300袋限り!

ポイント5倍!

コプカ払いで
さらにポイント5倍! 合計10倍!
今ついでに価格よりさらにお得な
冷凍食品2割引!

1/5(月)・1/6(火)
コプカ特典2倍
チャージデー!

1/11(日)
今ついでに価格より
さらにお得な
冷凍食品2割引!

1/11(日)・12月(祝)は 2日連続
ポイント5倍! 合計10倍!
11(日)は コプカ払いで
さらにポイント5倍!

コープ総社東休業に関するお知らせについてはこちら



新 サービス始めました

蛇口/トイレ/キッチン/お風呂/排水管/給湯器などの
水のトラブル解決します!



緊急時水の
トラブル全般はこちらへ

0120-78-78-78

水道局指定工事店
イースマイルBiz

24 年中無休
時間受付
※19:00~8:00は電話受付
のみとなります。

おかやまコープ組合員様なら

組合員割引
5%OFF

お電話の際、かならず
「サービスコード:
24101です」と
お伝えください

10月AMDA
募金月間の報告

~おもいやり地球市民のパスポート~ あなたの気持ちを岡山発の国際協力支援に!

おかやま発国際貢献
From the people of Okayama, Japan

AMDA募金へのご協力ありがとうございました

AMDAの
活動に
ついては
こちら



お寄せいただいた募金は

3,134,392円 でした。

2025年10月までにAMDA基金から
拠出し、下記支援を行いました。

- 2025年3月
・大船渡市林野火災物資支援活動(30万円)
- 2025年4月
・ミャンマー大地震被災者支援活動(50万円)
・ネパール母子健康格差是正事業(185万円)
- 2025年10月
・フィリピン・セブ島、ミンダナオ島地震被災者
緊急支援活動(50万円)

AMDA

「救える命があればどこまでも」



フィリピン・セブ島、ミンダナオ島
地震被災者支援活動
ミンダナオ島での医療支援

AMDA MINDS

「世界の元気を育てたい」



ネパール母子健康格差是正事業
岡山のみなさんからの手作り
プレゼントに満面の笑顔
(写真提供:AMDA・AMDA社会開発機構)



寄せられた
メッセージは
41通でした。



このチラシは環境にやさしい
植物油インキを使用しています





楽しい かんたん! はじめての麦麺クッキング

たべるといせつと商品プロジェクト



10月21日(火)に、おかやまコ・ポ 津山センター(調理室)で『楽しいかんたん! はじめての麦麺クッキング』を開催しました。発酵食品ソムリエの森岡さんのお話は、分かりやすく、麺について興味深いものでした。参加者の方にも塩麺のスープ・コ・ポおかやま若鶏の塩麺焼きなどを調理していただきました。試食しながらの交流では、麺を使ったアイデアの紹介など、盛り上がり、楽しいひとときを過ごしました。



麦麺には、腸内環境の改善、美肌効果、そして酵素によって肉を柔らかくする効果があります。



〈参加者の方の感想〉

- ・具だくさん塩麺野菜スープ、美味しかったです。家でも作りたいと思います。
- ・いろいろな麺の使い方、勉強になりました。
- ・15分でお肉にしっかり塩味が入り、ふくらやわらかくうま味もしっかりあって、おいしくいただきました。

このページに関してのお問い合わせは エリア事務局 TEL (086) 256-2677 FAX (086) 256-2585 (月～金曜9:00～17:00)



お湯をそそぐだけで ふわふわたまごがたっぷりのスープ♪

商品ものがたり



チキンのうま味のあっさりスープに、ふわふわたまごがたっぷり。たまごの“ふんわり感”や“つくりたての風味”を楽しんでいただけます。

おにしゃのこみ

契約養鶏場のたまごを使用、ふわふわを生む独自製法。

青森県・岩手県の契約養鶏場のたまごを使用。鮮度にこだわり、工場では厳しい基準で検査しています。液卵とスープを合わせるときのタイミング・温度・かき混ぜ方にこだわることで、家で手作りしたようなふわふわ感に。発売以来愛され続ける理由です。

マメ知識 フリードライ製法って?

食品をすばやく冷凍(フリーズ)し、乾燥(ドライ)させる製法です。熱によるダメージをあまり受けないため、味や食感が損なわれにくいメリットがあります。